



【新聞稿，共2頁】

華泰王子大飯店九華樓 獨家天然自製調味粉 健康無負擔的「九華味」料理

【新聞稿，共2頁】

位於華泰王子大飯店二樓的九華樓，由具有30年資歷的華泰大飯店集團中餐品牌廚藝總監黃傳明領軍，以「粵式片皮鴨、道地粵菜」聞名，是台北極具指標性的經典粵菜餐廳，也是各界名人老饕心中最愛。在現代講求健康、天然以及注重食品安全的餐飲趨勢下，黃傳明獨家特選瑤柱、香菇、雞胸肉等純天然食材製成調味粉，應用於最新的「九華譜」各式美饌佳餚中，將食材的原味與質地透過精湛廚藝完整展現，讓饕客安心、放心品味九華樓融合味覺、嗅覺、視覺三重享受的「九華味」饗宴。

找尋、創作無添加的「九華味」

傳統中華各系料理皆普遍使用味精，美食的新鮮原味往往被重口味的添加物掩蓋，近年來，隨著健康意識抬頭，坊間飯店餐廳逐漸開始改以雞粉取代味精，然而一般消費者不清楚的是雞粉中還是有添加味精，只是比例減少。擁有30年正宗粵菜廚藝經驗的華泰大飯店集團中餐品牌廚藝總監黃傳明開始萌生自製調味粉的理念，除了讓顧客吃得更健康、以及廚藝專業上的自我突破外，加上他曾至集團旗下頂級爐烤牛排餐廳 TK SEAFOOD & STEAK 見習交流，對於西式料理注重食材原味的概念及手法印象深刻，因此更加深、加速他研發調味粉的決心與過程。

九華天然調味粉 耗時費工高成本

歷經數十次的「嚐試」與摸索，其中試驗了如：蝦米、冬菜、昆布、牛肝菌、甘草粉…等材料，效果皆不盡理想，不是味道太重，就是太淡，或是與粵菜料理風格不符，最後選定使用「日本瑤柱」、「南投埔里香菇」、「南投埔里土雞胸肉」，以慢火烘烤兩天後研磨成粉，再以特殊比例調和出獨家「九華味」，淡淡的香氣及鮮味，依照各道料理的特性，調和出不同比例使用，讓食材中的原味與口感得以完整展現，口感柔和滑順，單純無負擔。九華樓天然調味粉耗時費工，製作成本較以往高出三倍，且每次餐期便需要使用共2.5台斤，保存時間只有短短15天，在人力與時間上皆屬高成本，但為替顧客健康把關，九華樓仍堅持選用，未來也將持續研發其它調味品，帶給消費者最高水準的餐飲品質。此外，九華樓在今年春季也推出多樣新菜，將以往給人傳統印象的粵菜加入西式元素，也在擺盤與配色上下了許多功夫。

粵菜年輕化 讓年輕人也愛拍愛吃

黃傳明特別推薦粵菜經典料理「避風塘醬燒蝦球」，其作法是將蒜酥及豆豉加入口感Q彈的海虎蝦炸香，再放入獨家以柴魚、冰糖、辣椒豆瓣醬等元素調和出的特製醬汁，柴魚清香及蒜酥鹹香交織，口感則辣中帶甜，層次多變；招牌拿手菜「鎮江醋排骨」則將肉質細緻有彈性的腩排部位以鎮江醋混合冰糖、桔汁的特調醬汁醃漬後，加入雞蛋浸濕，讓其口感吃來更滑嫩，隨後炸得外酥內軟



後，再次用鎮江醋汁包覆，上盤前再加入西式料理中常見的炙燒鳳梨，讓整體視覺更加年輕化；排骨口感軟嫩卻富有嚼勁，牽絲滋味酸甜，鳳梨又帶來清香爽口的尾韻，令人回味再三。

「韭黃肉絲炒麵」則是以廣受台灣人喜愛的廣東炒麵改編出新滋味：將雞絲麵先燙過後煎脆，加入軟嫩肉絲、韭黃、香菇絲與銀芽，各式食材的香氣輔以多重口感，搶攻年輕人的味蕾；港式點心絕不能錯過的「鳳城鹹水餃」金黃色表皮外酥內軟、包覆飽滿豬肉內餡，香氣濃郁，鹹甜交融滋味迷人；清麗動人的「美白菊花盅」，是展現極致刀功的一道美學料理，將方形的雞蛋豆腐，以縱20、橫20刀切花構成綿延細絲，再淋上由老母雞煨煮的鮮甜高湯，一盅清爽細膩的美白菊花盅躍然上桌，雞蛋豆腐如湯盅裡綻放繽紛的菊花一般，視覺上讓人驚艷，清爽味覺更讓饕客讚嘆。

九華樓的金字招牌—「華泰片皮鴨」不容錯過，美味的關鍵在於優質的養鴨飼育環境及嚴謹繁複的前置料理流程。九華樓團隊親自造訪宜蘭北京種鴨養鴨場，當地戶外空間大，飼養密度低，全區空氣清新，導入乾淨河水飼育，成長活動空間寬裕。此外，飼養達75天的肥鴨較中南部多3-5天時間成長，油脂更加豐厚、烤過後外皮特別酥脆，且因運動量足，肉質健康結實。而費時費工的前置作業也毫不馬虎，首先將香料如薑、蔥、八角、糖以及香料鹽抹入3.5公斤左右的肥鴨鴨肚，縫好後汆燙使鴨皮緊實鼓起，以麥芽糖、紅醋將表皮上色，晾起吹乾約一晚，再以明爐烘烤約40~50分鐘。出爐前緩緩將油均勻淋上全鴨，使其通透油亮。過程中燒臘師傅隨時在旁監督，確保片皮鴨外層顏色紅潤有光澤，造就出口感外酥內嫩、皮脆有嚼勁的頂級片皮鴨肉。

【華泰大飯店集團中餐品牌廚藝總監-黃傳明】

黃傳明15歲起即進入粵式酒樓當學徒，擁有30年深厚廚藝功力，歷練過大大小小知名飯店及餐廳，於華泰大飯店集團累積近5年資歷，目前為中餐品牌廚藝總監，負責九華樓、華漾港式飲茶及中式宴會廳餐飲。

【華泰王子飯店 九華樓】

台北市中山區林森北路369號2樓

訂位專線：02 7721 6619 座位數：110，另備有包廂

營業時間：午餐 11:30 - 14:30；晚餐 17:30 - 21:30

